



Gâteau impossible

Ingredients

Gâteau au cacao

2 oeufs
70g de sucre
80g de lait
2 cuillères à soupe de cacao non sucré
120g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
70g de beurre

Flan

3 oeufs
200g de lait concentré sucré
300g de lait entier
1 cuillère à café d'arôme vanille
du caramel liquide

Gâteau au cacao

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le moule verser du caramel : vous pouvez utiliser du caramel liquide tout prêt ou le faire vous-même ou même du salidou, faites comme vous aimez

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1 minute/vitesse 3

Ajouter le lait, le cacao, la farine et la levure 15s/vitesse 3

Verser le beurre fondu 10s/vitesse 2.5

Verser la pâte dans le moule sur le caramel

Flan

Préchauffer le four à 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol 12s/vitesse 4

Verser la préparation sur la pâte au chocolat précédente, doucement pour éviter de faire des trous

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler, pour éviter la casse